



SAUVIGNON BLANC - SAN PABLO 2021

Sauvignon Blanc de extrema altura y suelos exqueleticos. Expresa la rusticidad de la variedad con gran potencia aromatica.

VIÑEDOS Y SUELOS

Sauvignon Blanc de San Pablo, Tupungato, espaldero alto plantado a 6000 plantas por hectarea, sobre suelos aronosos-rocosos a 1550 msnm

VARIETAL

Savignon Blanc 100%

MOMENTO DE COSECHA

Primeros dias de Marzo

RENDIMIENTO 8000 kg/ha

ALCOHOL: 12,2

PH/ACIDEZ: 3,1 / 8,1

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8

COSECHA Se hace manual en cajas de 20 kg temprano en la mañana y se traslada rapidamente a bodega para su procesamiento

SELECCIÓN Se realiza a mano en cinta para asegurar la mejor calidad de materia prima

ELABORACIÓN Maceración pelicular de 48 horas a muy bajas temperaturas. Fermenta en tanques de acero inox el 60% y en anfora de terracota colorada el 40% a 14° - 16° grados. Se trabaja con agitacion de las lias. Pasa por una fermentacion maloláctica espontanea.

CRIANZA 6 meses en tanque de acero inox sobre sus lias

GUARDA 8 años

NOTAS DE CATA Color amarillo verdoso palido. Llama la atencion la combinacion citrica y herbal en nariz. En boca se muestra de acidez marcada y prolongada, expandiendose para expresar gran volumen. Es un vino potente y con personalidad.